

## LÖZIUS' Abendkarte

VON 17:00 UHR – 21:00 UHR

### Vorspeisen

tagessuppe 3,90 €  
wie's dem koch beliebt

lözius' gartensalat 7,90 €  
kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing<sup>(3,9)</sup>, hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat mit ziegenkäsepanacotta<sup>(1)</sup> 10,90 €  
kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing<sup>(3,9)</sup>, hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat mit flußkrebisfleisch 11,90 €  
kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing<sup>(3,9)</sup>, hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat mit maispouardenstreifen 13,90 €  
kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing<sup>(3,9)</sup>, hausgebackenes baguette

steinpilzconsomme 6,90 €  
herzhafte Kräuterlaugenknödel

bretonische p<sup>ate</sup> vom landschwein 8,70 €  
mit ofenfrischen lözius-baguette, meersalzbutter

rindertatar  
eigelb, cornichons, anchovis, kapern, rote zwiebeln, dijon-senf,  
mit hausgebackenem baguette<sup>(1,3,4,9)</sup>  
wahlweise:  
140 g Portion 9,40 €  
200 g Portion 13,20 €

### Hauptspeisen

spinat-feta-strudel 11,90 €  
geröstete sonnenblumenkerne, tomatensalsa, gartensalat

roter lözius burger 12,80 €  
pulled turkey, gurken-majorelish, baconchip, rote zwiebel, tomate, blattsalat,  
Süßkartoffelwürfel, sour-crème <sup>(1,3,16)</sup>

300 g gegrilltes tomahawksteak vom landschwein 17,90 €  
mit salbei und zucchini-drilling- gemüse

lavendelschmorbraten 16,90 €  
hausgemachte gnocchi, waldchampignons<sup>(3,17)</sup>

200 g neuseeländisches rinderfiletsteak 26,80 €  
vom jungbullen, mandelbrokkoli, lavendel-bernaise, bouillonkartoffeln

gebackene lammkeule auf „normannische art“ 17,80 €  
mit cidre-sahne-soße, geschmortes aubergine-paprika-gemüse, macaire-kartoffeln

gefüllte perlhuhnbrust 16,70 €  
rauschschinken, getrocknete tomate, oliven an cremigen risotto,  
auberginen-paprika-schmorgemüse

bardierte schweinefiletmedaillons 17,60 €  
an cremigen erbspüree mit roquefortsoße, macairskartoffeln

feine sous-vide gegarte kalbsroulade 22,70 €  
gefüllt mit rindfleisch-gemüse-farce, auf tomatisierten steinpilzragout, linguine

### Dessert

zweierlei crème brûlée 5,90 €  
tonkabohne, fenchelsamen, karamellisierte calvados-orangenspaltten<sup>(2,9,17)</sup>

schokoladen-trilogie 6,90 €  
vollmilch-blaubeer-törtchen, weißes schokoladenparfait, pistazien, zartbitterganache



**LÖZIUS**  
brasserie am steintor

marinierte oliven und gruyère 7,80 €  
französischer rohmilchkäse, hausgebackenes lözius-  
baguette

**FÜR DEN KLEINEN APPETIT ZWISCHENDURCH**  
**BEI EINEM GLAS WEIN UND GUTEN GESPRÄCHEN**  
(VON 12:00 BIS 21:00 UHR)

„hausgebeizter“ lachs 13,90 €  
auf zucchini-karottenrösti, gurken-senf-relish  
und ei

„mariniertes“ lammfilet 14,90 €  
auf tomatencarpaccio und rucola  
im parmesankörbchen

provenzalisches lammschulterragout 15,90 €  
mit oliven und getrockneten tomaten,  
an gegrillter spitzpaprika und kartoffelplätzchen

lammfiletsteak a la bordelaise 16,90 €  
mit glasierten speckbohnen und bratkartoffeln

„karfreitag auf korsika“ 19,90 €  
(gebratene dorade royal  
nach art des muschelzüchters)  
mit miesmuscheln, queller, tomatenwürfel  
und rosmarindrillinge

„gebratener“, schwarzer heilbutt 20,90 €  
in vanilliebutter, spargel mit ei-semmelbrösel  
und bouillonkartoffeln

„paniertes“ kalbsschnitzel 22,80 €  
mit spargel und kartoffelplätzchen

**osterkarte**  
(VON 12:00 BIS 21:00 UHR)

## LÖZIUS' Mittagsskarte

VON 12:00 UHR – 17:00 UHR

tagessuppe 3,90 €  
wie's dem koch beliebt

lözius' gartensalat 7,90 €  
kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing<sup>(3,9)</sup>, hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat 10,90 €  
mit ziegenkäsepanacotta<sup>(1)</sup>  
kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing<sup>(3,9)</sup>, hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat 11,90 €  
mit flußkrebisfleisch  
kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing<sup>(3,9)</sup>, hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat 13,90 €  
mit maispouardenstreifen  
kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing<sup>(3,9)</sup>, hausgebackenes baguette

flämischer biergulasch 11,60 €  
mit buchweizenspätzle

folienkartoffel 10,40 €  
mit maispouardestreifen, kräuterquark, salatbouquet

challans-hähnchen 10,40 €  
mit queller, thymian drillinge  
traditionelles gericht von der südatlantikseite frankreichs

spinat-feta-strudel 11,90 €  
mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensalsa,  
kleinem gartensalat

baskische fleischpfanne vom kalb 13,90 €  
mit hausgemachten butter-gnocchi

provenzalischer fleischeintopf 8,90 €

gebratene merguezwürstchen 14,20 €  
auf zwiebelragout mit karotten-kartoffelpüree  
(französische lamm- und rindsbratwurst)

## öffnungszeiten

montag- samstag  
von 12 uhr bis 22 uhr  
(warme küche bis 21 uhr)

sonntag  
von 10 uhr bis 18 uhr  
(warme küche bis 17 uhr)

## alkoholfreie getränke

<b>kola &amp; limo</b> fritz – kola, fritz – kola zuckerfrei, fritz – limo melonenlimonade, fritz – limo apfel-kirsch-holunder-limonade	0,33 l	2, <sup>50</sup> €
<b>kola &amp; limo bio</b> fritz – bio-traubensaftschorle, fritz– bio-apfelsaftschorle, fritz – bio-rhabarbersaftschorle	0,33 l	2, <sup>80</sup> €
<b>pepsi</b> <sup>(112, 24)</sup>	0,30 l	2, <sup>20</sup> €
<b>7up</b>	0,30 l	2, <sup>20</sup> €
<b>mirinda</b> <sup>(2, 12)</sup>	0,30 l	2, <sup>20</sup> €
<b>selters</b> classic oder naturell	0,30 l 0,75 l	2, <sup>00</sup> € 4, <sup>10</sup> €
<b>vaihinger säfte</b> orangensaft, apfelsaft naturtrüb <sup>(2)</sup> , maracujanektar <sup>(2)</sup> , bananennektar <sup>(2)</sup> , sauerkirschnektar	0,30 l	2, <sup>40</sup> €
<b>thomas henry</b> tonic, bitter lemon, ginger ale eldelflower tonic	0,30 l 0,30 l	2, <sup>60</sup> € 2, <sup>70</sup> €
<b>BIER VOM FASS</b>		
<b>radeberger pils</b>	0,30 l 0,50 l	2, <sup>50</sup> € 4, <sup>10</sup> €
<b>ur-krostitzer pils</b>	0,30 l 0,50 l	2, <sup>50</sup> € 4, <sup>10</sup> €
<b>FLASCHENBIERE</b>		
<b>ur-krostitzer schwarz</b>	0,50 l	3, <sup>70</sup> €
<b>hövels</b>	0,50 l	4, <sup>50</sup> €
<b>rothaus tannenzäpfle</b>	0,33 l	3, <sup>00</sup> €
<b>schöfferhofer</b> hell, dunkel oder alkoholfrei	0,50 l	3, <sup>70</sup> €
<b>maisel´s weisse</b> hell oder alkoholfrei	0,50 l	3, <sup>70</sup> €
<b>berliner weisse</b> original, himbeere, waldmeister	0,30 l	2, <sup>50</sup> €
<b>hefe mix</b> (hell o. alkoholfrei ) himbeere, grüner apfel oder wassermelone	0,50 l	3, <sup>90</sup> €
<b>braufactum craft beer</b>		
colonia	0,355 l	4, <sup>50</sup> €
palor	0,355 l	4, <sup>50</sup> €
the brale	0,355 l	4, <sup>50</sup> €
indra	0,355 l	5, <sup>00</sup> €
progusta	0,330 l	6, <sup>00</sup> €

## Weißwein offen

<b>hauswein chardonnay</b> linea 071, cantine sacchetto - trocken fruchtnoten von ananas, äpfeln, aprikosen, tropischen früchten, frischen kräutern	0,20 l	3, <sup>00</sup> €
<b>riesling q.b.a.</b> rheingau, weingut johannes ohlig - halbtrocken anregende aromen tropischer früchte	0,20 l	3, <sup>40</sup> €
<b>grauburgunder q.b.a.</b> pfalz, weingut villa jl - trocken nuancen von honigmelone, zitrus, vanille, mandel	0,20 l	3, <sup>60</sup> €
<b>silvaner q.b.a.</b> saale-unstrut, winzervereinigung freyburg – unstrut e. g. – trocken feinfruchtig nach aprikose, birne, stachelbeere	0,20 l	3, <sup>80</sup> €
<b>müller – thurgau q.b.a.</b> saale-unstrut, gröster steinberg, weingut thürkind – trocken mit aromen von pfirsich, reifer apfel, muskat	0,20 l	4, <sup>20</sup> €
<b>weißburgunder q.b.a.</b> saale-unstrut, gröster steinberg, weingut thürkind – trocken	0,20 l	4, <sup>90</sup> €
<b>Rosé offen</b>		
<b>rosé cuvéé</b> pfalz, weingut hammel & cie – trocken fruchtiges bukett nach roten früchten, frischer brioche, lachsfarbene brillanz mit zarten apricotreflexen	0,20 l	3, <sup>70</sup> €
<b>Rotwein offen</b>		
<b>portugieser q.b.a.</b> pfalz, karl pfaffmann - lieblich fruchtnoten von johannisbeere, erdbeere, veilchen, süsslicher tannin	0,20 l	3, <sup>60</sup> €
<b>poet rot qualitätswein</b> weimarer poetenweg, Winzervereinigung Freyburg – Unstrut eG - trocken schmeckt würzig und vielschichtig nach schwarzen Früchten wie Kirsche, Holunder und Brombeere	0,20 l	3, <sup>80</sup> €
<b>schwarzriesling q.b.a.</b> württemberg, privatkellerei hirsch - halbtrocken aromen von himbeere, erdbeere, süßlichen kirschen	0,20 l	3, <sup>80</sup> €
<b>tempranillo capa d.o.</b> spanien, la mancha, Vinnico Export – trocken reich und saftig mit den aromen von erdbeeren, brombeeren und backpflaumen in weichem tannin, noten von tabak und dunkler schokolade im rauchig, kräftigen finale	0,20 l	4, <sup>20</sup> €

## Flaschenwein weiß

<b>gutedel q.b.a.</b> saale-unstrut, weingut born – trocken feine fruchtnoten angenehm ausbalanciert, sehr dezente säure	0,75 l	21, <sup>00</sup> €
<b>sauvignon blanc q.b.a.</b> rheinhessen, weingut sander- trocken (bio) florale aromen, vegetabile noten geriebener brennnessel	0,75 l	24, <sup>00</sup> €
<b>grüner silvaner gutswein q.b.a.</b> saale-unstrut, weingut bernard pawis – v.d.p. - trocken füllig frucht mit reifem apfel und birne, florale aromen, am gaumen quitte und birne mit frischer säure	0,75 l	23, <sup>00</sup> €
<b>weißburgunder q.b.a.</b> saale-unstrut, weingut bernard pawis – v.d.p. - trocken frische fruchtaromen von banane, reifer birne, honigmelone saftig mit klaren birnennoten, frischen äpfeln und anklängen von exotischen früchten	0,75 l	25, <sup>00</sup> €
<b>chablis a.o.c.</b> frankreich, domaine le verger alain geoffroy - trocken geschmack nach ananas, aprikose, caramel, gelbfruchtig, grapefruit, honigmelone und mineralischen noten	0,75 l	31, <sup>00</sup> €
<b>riesling q.b.a.</b> rheingau, weingut robert weil – v.d.p. – trocken vollaussgeprägte aromen von pfirsich und grapefruit	0,75 l	33, <sup>00</sup> €

## Flaschenwein Rosé

<b>rosalie q.b.a.</b> saale-unstrut, weingut bernard pawis – v.d.p. - trocken dunkle, rote, kirschige aromen und robuste erdbeerfrucht	0,75 l	24, <sup>00</sup> €
<b>alles rosa</b> saale unstrut, weingut klaus böhme – trocken feine fruchtaromen von himbeere und erdbeere	0,75 l	24, <sup>00</sup> €

## Flaschenweine rot

<b>dornfelder q.b.a.</b> pfalz, weingut villa jl - halbtrocken kräftige aromen von kirsch, schwarzen johannisbeeren, getrockneter pflaume	0,75 l	14, <sup>00</sup> €
<b>spätburgunder kabinet</b> baden, winzergenossenschaft oberbergen e. g. - trocken duft süßlicher kirschen, aromen von brom- und himbeere	0,75 l	18, <sup>00</sup> €
<b>cotes du Rhône a.o.c.</b> frankreich, e. guigal - trocken saftige, herzhaft fruchtnoten mit freuiger würze und wärme	0,75 l	21, <sup>00</sup> €
<b>rioja reserva d.o.ca.</b> spanien, bodegas primicia - trocken üppige aromen von brombeere, zedernholz, vanille, robuste säure	0,75 l	31, <sup>00</sup> €
<b>blauer zweigelt</b> saale-unstrut, weingut pawis – v.d.p. – trocken kirscharomen, mild und doch vollmundig	0,75 l	31, <sup>00</sup> €
<b>barolo riserva d.o.c.g.</b> italien, san silvestro – trocken frucht von kirsche und beeren in würziger kombination mit kräuter-, lakritz- und schokoladennoten	0,75 l	49, <sup>00</sup> €

Unser Longdrink- sowie Spirituosenangebot dürfen Sie gern bei unserem Personal erfragen.